



よていこんだてひょう

志木市立志木小学校

清潔な箸とスプーンとフォークを必要に応じて給食室から出しています。学校でも「おほしのもちかた」を学んでいます。ご家庭でも話題にしてください。



平成28(2016)年度

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
	12日のデザートセレクト おたのしみに! 冬のさくさくアップルパイ 雪の女王きらきらゼリー 		1日 1はっかげんまい いりごはん 675kcal 26.1g キムチなべ ぎゅうにゅう ぶたももひき しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが カレシ(押し) たいす 揚げ しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	2日 ごはん 657kcal 28.5g こまっつな おひたし ぶり みそ しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが
表示の説明 上のだんの数字 エネルギーkcal → 下のだんの数字 たんぱく質g → おもにねつやちからのもとななるしょくひん おもにからだをつくるしょくひん おもにからだのちようれしをとのえるしょくひん			3日 5日 595kcal 16.4g ふゆいも にしよくすいん あめいす しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	4日 6日 587kcal 27.2g ごはん こまっつな しやくあし しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが
5日 6日 595kcal 16.4g ふゆいも にしよくすいん あめいす しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	6日 6日 587kcal 27.2g ごはん こまっつな しやくあし しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	7日 6日 596kcal 29.2g ごはん たまご とりあしの しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	8日 6日 611kcal 21.7g たんたんめん スープ サイダー しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	9日 6日 596kcal 26.0g ぎょうざどんぶり こまっつな あめいす しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが
食育の日 595kcal 16.4g さつまいも ちゅうりきこ こむぎ ぎゅうにゅう たまご あおのり あぶらあげ にんじん ごぼう だいこん なかねぎ みかん	6-1 金子愛海さんの南立 587kcal 27.2g こめ こめあぶら さんおんとう パター こまあぶら ぎゅうにゅう さけ みそ あぶらあげ きゃべつ えのきだけ たらこ もやし こまつな だいこん ほうれんそう	6-2 谷野さんの南立 2-3 セット 596kcal 29.2g こめ パン こめあぶら こまあぶら こま ぎゅうにゅう とりあしの あおのり みそ とうふ わかめ あぶらあげ こまつな にんじん もやし なかねぎ みかん	6-3 小川さんの南立 601kcal 20.4g こめ むぎ こめあぶら でんぶん こま ぎゅうにゅう なると たまご ぶたこまにく わかめ にんじん なかねぎ にんじん きゃべつ ピーマン	6-4 香川さんの南立 524kcal 20.3g さきたまうどん さといも こむぎ こめあぶら さんおんとう ぎゅうにゅう とりももにく かまぼこ あぶらあげ きんときまめ しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが
12日 セレクトデザート 712kcal 26.3g きらきらゼリー 621kcal 25.4g スカイツェ パター オリーブオイル こま こめあぶら こなごとう パイシート パター グラニューとう さんおんとう ぎゅうにゅう ウィナー ツナ にんじん ほうれんそう きゃべつ ブロッコリー りんご レモン いらち みかんジュース	13日 6日 601kcal 20.4g ちゃん やさいのため あめかけ わかめスープ しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	14日 6日 648kcal 26.2g はいがせいまい しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	15日 6日 637kcal 24.6g しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが	16日 6日 524kcal 20.3g しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが しょうが
19日 6日 685kcal 22.3g こめ みどりまい(お米) こめあぶら さんおんとう じゃがいも ぎゅうにゅう たらこ ぶたこまにく とうふ みそ ピーマン たまねぎ にんじん しらたき さやいんげん こまつな	20日 6日 737kcal 25.2g こめ こめあぶら でんぶん さんおんとう コーンスターチ クリスマスパスタ マヨネーズ ウィナー とりももにく だいす えんどうまめ ハム たまご みかんジュース たまねぎ ブロッコリー にんじん ほうれんそう	【給食の食材について】 ●11月の主な産地● ・なかねぎ 埼玉県産・青森県産 ・大根 埼玉県産 ・小松菜 埼玉県産 ・ブロッコリー 埼玉県産 ・さといも 埼玉県産 ・ごぼう 志木市産・青森県産 ・ほうれん草 埼玉県産	3-4 セレクト 637kcal 24.6g こめ むぎ こめあぶら さんおんとう ぎゅうにゅう ぶたももひき みそ れんこん にんじん しめじ なめこ えのきだけ こまつな なかねぎ ペニマドンナ	地元の冬の旬を味わいましょう 寒くなってきて、野菜はブロッコリー・大根・白菜・里芋・ごぼうがおいしい時期ですね。毎日同じ野菜を使っても飽きないで食べられる工夫を子どもたちに伝えたいという思いで献立をたてています。 5日 毎日おいしいものが食べられることがあたりまえの時代に「食べられることの幸せ」を感じてほしくて出す「すいとん」の献立です。今年は12月8日より3日早い5日に出します。 12日 おたのしみのセレクトデザートの日です。生のりんごを使って作る「冬のさくさくアップルパイ」か、生のいちごを使って作る「雪の女王きらきらゼリー」から事前に選びます。 16日 6年生の総合的な学習の時間で落語を学びます。「時うどん」にちなんで「しっぽくうどん」を。「味噌豆」にちなんで「味噌豆」を出します。天ぷらは香川県の味です。 20日 冬休みを迎えるにあたって、ミニローストチキンをメインディッシュにしたハシの日献立を準備しています。

※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。ご了承ください。1月の給食開始は12日(木)です。※給食費は12月8日・20日に郵便局から引き落とされます。(月額4100円)忘れずに納入をお願いいたします。※13日と19日は、スカイファームで、給食委員が育てたピーマン(ぶちびー)を使う予定です。

